HK854200FB

NL	INDUCTIEKOOKPLAAT	GEBRUIKSAANWIJZING	2
IT	PIANO COTTURA A INDUZIONE	ISTRUZIONI PER L'USO	18

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...

Bezoek onze webshop op
www.aeg.com/shop

INHOUD

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:

Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

WAARSCHUWING!
Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

WAARSCHUWING!
Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op het oppervlak waar u kookt. Deze kunnen heet worden.
- Gebruikers met een geïmplanteerde pacemaker moeten hun bovenlichaam op een afstand van minimaal 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.

WAARSCHUWING!
Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen zeer snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat.

- Als er voorwerpen of pannen op het glas vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op het glas. Zet ze niet op het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glas te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Doe geen aluminiumfolie in het apparaat.
- Zorg dat de ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorkant van de unit eronder geopend blijft.

WAARSCHUWING!
Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

MONTAGE-INSTRUCTIES

Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje.Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.

De veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING!
Lees deze zorgvuldig!

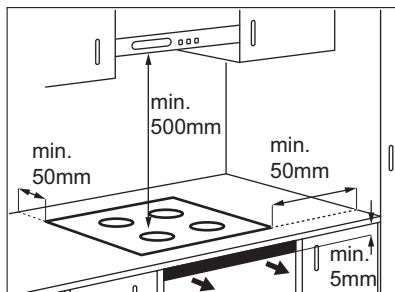
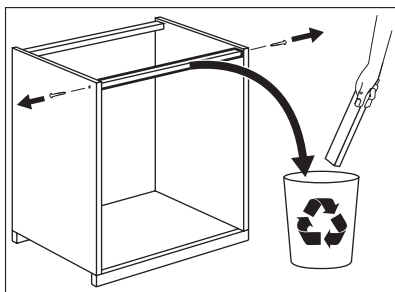
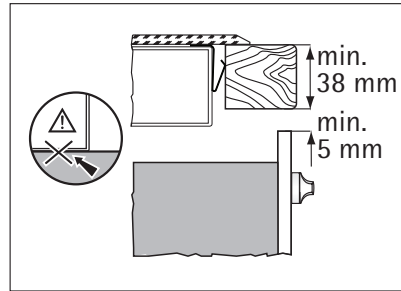
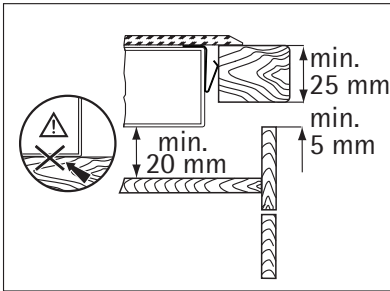
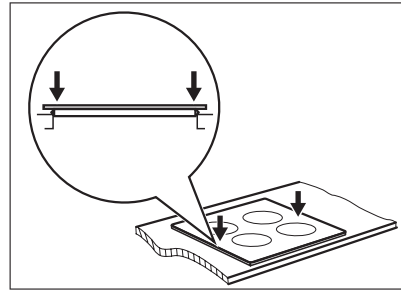
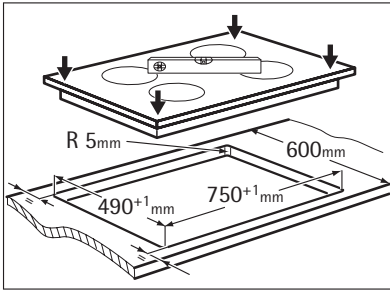
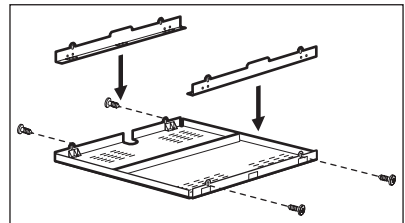
- Controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Alleen een bevoegde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

- Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasautomaat of oven!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!

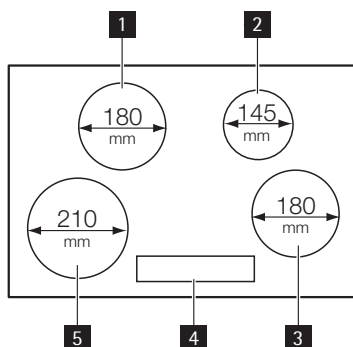
WAARSCHUWING!
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

Montage

Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren [1]), dan zijn de ventilatieruimte voor van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.
U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken wanneer u het apparaat boven een oven installeert.

1) De beveiligingsdoos is mogelijk niet beschikbaar in bepaalde landen. Neem contact op met uw dealer.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

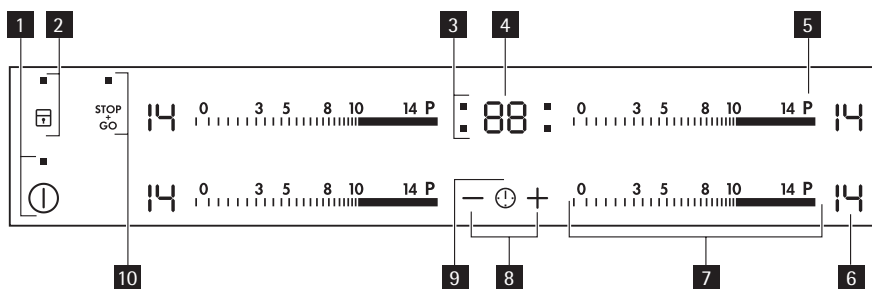
Algemeen overzicht

1 Inductiekookzone 1800 W, met powerfunctie 2800 W (minimale diameter pan =145mm).

2 Inductiekookzone 1400 W, met powerfunctie 2500 W (minimale diameter pan =125mm).

3 Inductiekookzone 1800 W, met powerfunctie 2800 W (minimale diameter pan =145mm).

4 Bedieningspaneel

5 Inductiekookzone 2300 W, met powerfunctie 3700 W (minimale diameter pan =180mm).

Indeling bedieningspaneel

Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen, De displays, lampjes en geluiden vertellen welke functie actief is.

	Sensorveld	functie
1	⏻	Het schakelt het apparaat in en uit.
2	🔒	het vergrendelt/ontgrendelt het bedieningspaneel.
3	Kookzoneweergave van de timer	Het geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
4	Het timerdisplay	het geeft de tijd in minuten weer.
5	P	Het activeert de powerfunctie.
6	Een kookstanddisplay	Het geeft de kookstand weer.
7	Bedieningsstrip	Kookstand instellen.
8	+ / –	Het verhoogt of verlaagt de tijd.
9	⏲	Het selecteert de kookzone.

	Sensorveld	functie
10	STOP + GO	Het activeert en deactiveert STOP+GO

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt
u	De STOP + GO -functie is in werking.
A	De automatische opwarmfunctie is in werking.
P	De Powerfunctie is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie): doorkoken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Vergrendeling/kinderbeveiligingfuncties zijn ingeschakeld.
F	Het kookgerei is niet juist of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	De functie automatische uitschakeling is in werking getreden.

OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
≡ \ = \ _ Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek is heet door de warmte van de pannen.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

In- en uitschakeling

Raak ⓘ 1 seconde aan om het apparaat in– of uit te schakelen.

Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

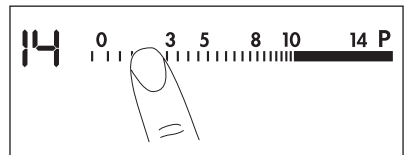
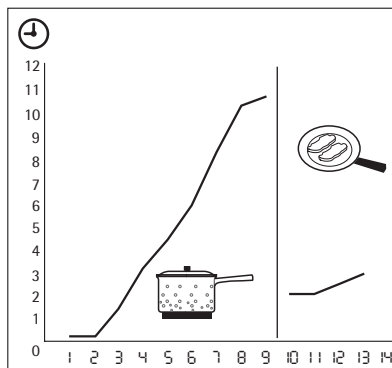
- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- U de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- U iets heeft gemorst of iets plaatst op het bedieningspaneel gedurende meer dan 10 seconden (een pan, een doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u deze weer kunt gebruiken.

- U ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool F gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

Automatische uitschakeltijden

Temperatuurinstelling	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
De kookzone wordt uitgeschakelt na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

De kookstand

Raak de bedieningsstrip daar aan waar de kookstand zich bevindt. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.

Automatisch opwarmen

U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie afbeelding), en verlaagt deze dan naar de gewenste kookstand.
De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

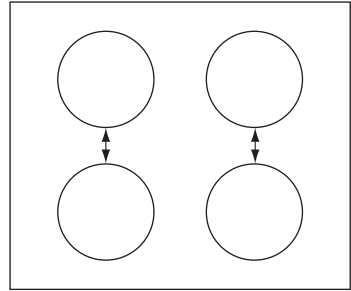
1. Door het aanraken van P (P verschijnt op het display).
2. Raak meteen de benodigde kookstand aan. Na drie seconden verschijnt A op het display.

Verander de kookstand om de functie te stoppen.

Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand. Raak voor het inschakelen, P aan, P gaat branden. Voor uitschakelen, raakt u een kookstand aan 1 - 14 .

Vermogensbeheer

Het powermanagement verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt de power naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. Het verlaagt automatisch de power van de tweede kookzone naar een lager niveau. De display van de verlaagde zone tussen twee niveau's.

Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor slechts deze ene keer.

Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **Voor het afstellen van de kookzone:**raak ⓘ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** Raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met ⓘ. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **De timer met aftelfunctie wijzingen:**selecteer de kookzone met ⓘ. Raak + of — aan.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met ⓘ. Raak — aan. De resterende tijd telt terug tot 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook + en — gelijktijdig aanraken.

Als de afteltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluid stoppen:** aanraken ⓘ

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- **Voor het afstellen van de kookzone (als meer dan één kookzone werkt):**raak ⓘ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen van CountUp Timer:**raak — van de timer UP gaat branden. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).
- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** stel de kookzone in met ⓘ. Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.

- **Voor het uitschakelen van CountUp Timer:** stel de kookzone in met en raak + of — aan voor het inschakelen van de timer. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als **Kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak aan. Raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 .

- **Het geluid stoppen:** aanraken

STOP+GO

De STOP+GO -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (u).
Als STOP+GO in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.
STOP+GO stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u STOP+GO aan. Het symbool u gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie** STOP+GO aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.
Stel eerst de kookstand in.
Raak om deze functie te starten aan. Het symbool L verschijnt gedurende vier seconden.
De timer blijft aan.
Raak om deze functie te stoppen aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.
Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.**
- Raak 4 seconden aan. Het symbool L gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.** Raak 4 seconden aan. Het symbool 0 gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met . Het symbool L gaat branden.
- Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met , treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⏻ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 🔒 3 seconden aan. b0 gaat aan, het geluid is aan. Raak + aan, b1 gaat aan, het geluid is uit.
Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen de geluiden horen als:

- u ⏻ aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⏻ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak 🔒 3 seconden aan. b1 gaat aan, omdat het geluid uit staat. Raak + aan, b0 gaat aan. Het geluid is aan.

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Pannen voor inductiekookzones

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

Materiaal van de pannen

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

Bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
Afmetingen van de pannen: Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.

- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
␣ 1	Bereide gerechten warmhouden	zoals nodig	Een deksel op de pan doen
1-3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Van tijd tot tijd mengen
1-3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
3-5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst, gerechten op melkbasis regelmatig roeren.
5-7	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7-9	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7-9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9-12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12-13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

De Powerfunctie is het beste geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

WAARSCHUWING!
De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.
Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **niet**toegestaan.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:**kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen tien seconden in. • U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. Raak slechts één tiptoets tegelijk aan. • De kinderbeveiliging of toetsblokkering Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk Bedieningsinstructies. • Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer sensorvelden afgedekt. Verwijder het object van de sensorvelden.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de gezet. Verwijder het object van het tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
Het automatische opwarmen start niet.	• De kookzone geeft nog steeds restwarmte af. Laat de kookzone voldoende afkoelen. • De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als het automatisch opwarmen.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld. Zie het hoofdstuk Vermogensbeheer.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groot kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld. Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van de geluiden).
- gaat branden	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
F gaat branden	• Geen kookgerei op de kookzone. Zet kookgerei op de kookzone. • Ongeschikt kookgerei. Gebruik het geschikte kookgerei. • De diameter van de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone. Zet het kookgerei op een kleinere kookzone.
E en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E4 gaat branden	Er is een storing in het apparaat opgetreden, omdat het kookgerei is drooggekookt of omdat u ongeschikt kookgerei hebt gebruikt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in. E4 dient uit te gaan op het display, de restwarmte-indicatie kan nog branden. Laat het kookgerei afkoelen en controleer in het hoofdstuk Kookgerei of het geschikt is voor de inductiekookzone.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens

door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.
Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

ACCESSORI E PRODOTTI DI CONSUMO

All'interno del webshop AEG troverete tutto ciò che vi serve per fare in modo che i vostri elettrodomestici AEG siano sempre perfettamente puliti e funzionanti. Non mancano inoltre una vasta gamma di accessori studiati e realizzati conformemente agli elevati standard qualitativi che vi aspettate: pentole, scolaposate, portabottiglie e sacchi biancheria delicati...

Visitate il webshop su
www.aeg.com/shop

INDICE

In questo manuale sono riportati i seguenti simboli:

Informazioni importanti relative alla prevenzione dei rischi per la salute personale e dei danni alle apparecchiature.

Informazioni e consigli generali

Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchiatura, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchiatura anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. Gli utenti devono conoscere perfettamente il funzionamento e i dispositivi di sicurezza dell'apparecchiatura.

Sicurezza dei bambini e delle persone fragili

AVVERTENZA!
Non permettere alle persone, compresi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza di utilizzare l'apparecchiatura, a meno che tale utilizzo non avvenga sotto la supervisione o la guida di una persona responsabile della loro sicurezza.

- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento o lesioni.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante e dopo il funzionamento, fino a quando l'apparecchio sia freddo.

AVVERTENZA!
Attivare la sicurezza bambini per evitare che bambini piccoli e animali domestici possano accendere accidentalmente l'apparecchiatura.

Sicurezza durante l'uso

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le pellicole protettive.
- Spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Pericolo di scottature! Non appoggiare oggetti metallici, ad esempio posate o coperchi, sulla superficie di cottura. Possono diventare roventi.
- Si raccomanda ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dalle zone di cottura a induzione accese.

AVVERTENZA!
Pericolo di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.

Uso corretto

- Controllare sempre l'apparecchiatura durante il funzionamento.
- Questa apparecchiatura è destinata solo all'uso domestico!
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o conservazione.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili (di plastica o alluminio).
- Fare attenzione quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine. Evitare che i collegamenti elettrici entrino in contatto con l'apparecchiatura e le stoviglie calde. Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

Per evitare danni all'apparecchiatura.

- Il piano in vetro può essere danneggiato dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro. Per spostarli sollevarli dalla superficie.
- Non mettere in funzione le zone di cottura con pentole o stoviglie vuote. Le stoviglie e il piano potrebbero danneggiarsi.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Controllare che lo spazio di 5 mm per il ricircolo dell'aria tra il piano di lavoro e il mobile sottostante rimanga libero.

AVVERTENZA!
In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare scosse.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione, annotare il numero di serie (Num. ser.) dalla targhetta.La targhetta del dispositivo si trova sulla parte inferiore del telaio.

Le avvertenze di sicurezza

AVVERTENZA!
È assolutamente necessario leggere le seguenti istruzioni!

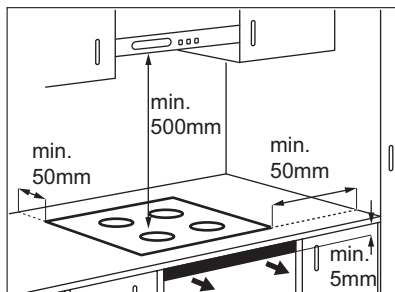
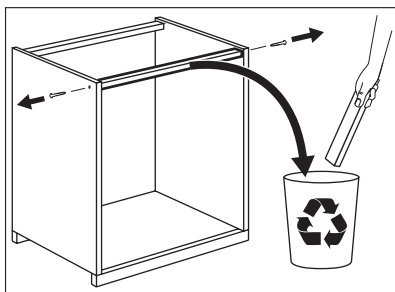
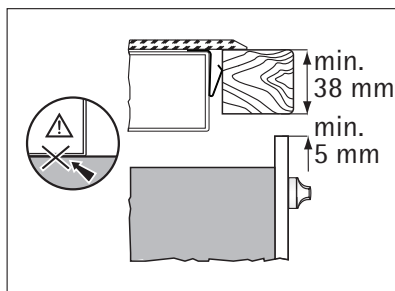
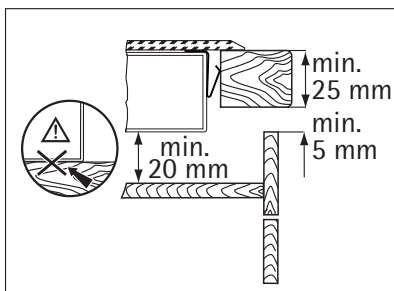
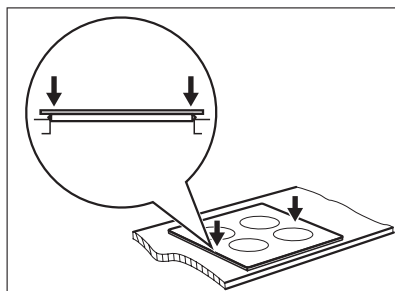
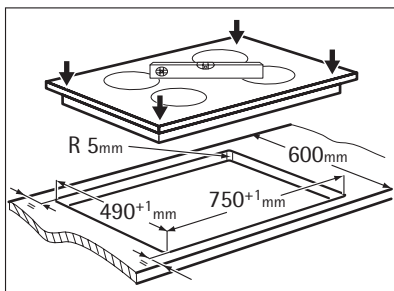
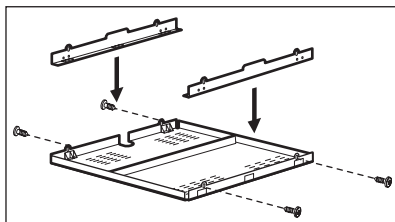
- Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni in fase di trasporto. Se danneggiata, non collegare l'apparecchiatura. In caso di necessità, rivolgersi al fornitore.
- L'installazione, gli allacciamenti e le riparazioni dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.
- Non apportare modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, relativamente a riciclaggio, sicurezza elettrica, ecc.)!
- È necessario rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi!
- Installare una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, montare i cassetti direttamente sotto l'apparecchiatura solo se dispongono di un fondo di protezione!
- Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!
- Sigillare perfettamente lo spazio fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro!

- Proteggere il lato inferiore dell'apparecchiatura dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire ad esempio da un forno o una lavastoviglie!
- Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!

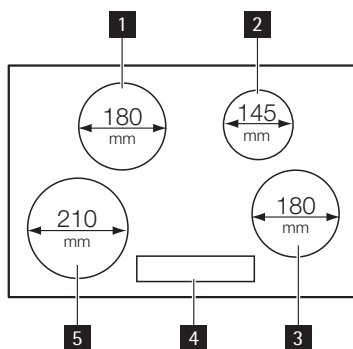
AVVERTENZA!
Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica. Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

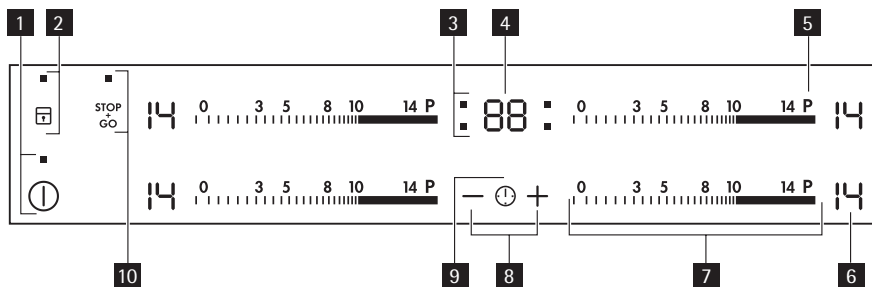
- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al morsetto di rete.
- Eseguire una corretta installazione per garantire protezione contro le scosse.
- Connessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Sul cavo utilizzare un serracavo specifico.
- Per il collegamento a 1 o 2 fasi, utilizzare un cavo di allacciamento alla rete tipo H05BB-F Tmax 90°C (o superiore).
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il centro di assistenza locale.

L'impianto elettrico dell'apparecchiatura deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.
È necessario disporre dei dispositivi adatti per isolare: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

Montaggio

Nel caso in cui si stia utilizzando un protettore da sovratensioni (accessorio aggiuntivo[2]), lo spazio di ventilazione anteriore di 5 mm e il pavimento protettivo appena sotto all'apparecchiatura non sono necessari.
Non è consentito utilizzare il protettore da sovratensioni qualora l'apparecchiatura venga installata sopra un forno.

2) Il protettore da sovratensioni accessorio potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il proprio fornitore locale.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Panoramica

1. Zona di cottura a induzione 1800 W, con funzione Power 2800 W (diametro minimo pentola = 145mm).
2. Zona di cottura a induzione 1400 W, con funzione Power 2500 W (diametro minimo pentola = 125mm).
3. Zona di cottura a induzione 1800 W, con funzione Power 2800 W (diametro minimo pentola = 145mm).
4. Pannello dei comandi
5. Zona di cottura a induzione 2300 W, con funzione Power 3700 W (diametro minimo pentola = 180 mm).

Disposizione del pannello dei comandi

Usare i tasti sensore per mettere in funzione il dispositivo. I display, gli indicatori e i suoni indicano quale funzione è attiva.

	tasto sensore	Funzione
1	ⓘ	Attiva e disattiva l'apparecchiatura.
2	🔒	Blocca/sblocca il pannello dei comandi.
3	Indicatore timer della zona di cottura	Indica per quale zona di cottura è impostato il tempo.
4	display timer	Indica il tempo in minuti.
5	P	Attiva la funzione Power.
6	Display del livello di potenza	Indica il livello di potenza.
7	barra dei comandi	Per impostare il livello di potenza.
8	+ / –	Aumenta o riduce il tempo.
9	⏲	Seleziona la zona di cottura

	tasto sensore	Funzione
10	STOP + GO	Attiva e disattiva STOP+GO

Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata.
1 - 14	La zona di cottura è in funzione.
u	La funzione STOP + GO è attiva.
A	Viene eseguita la funzione di riscaldamento automatico.
P	La funzione Power è attiva.
E + numero	È presente un malfunzionamento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli) : proseguire la cottura / tenere in caldo / calore residuo.
L	Il blocco/sicurezza bambini è inserito.
F	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
-	Viene eseguita la funzione di spegnimento automatico.

OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

AVVERTENZA!
≡ \ = \ _ Il calore residuo può essere causa di ustioni!

OptiHeat Control indica il livello di calore residuo. Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore della pentola.

ISTRUZIONI D'USO

Attivazione e disattivazione

Sfiorare ⓘ per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano cottura se:

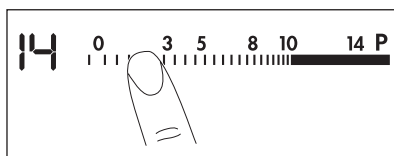
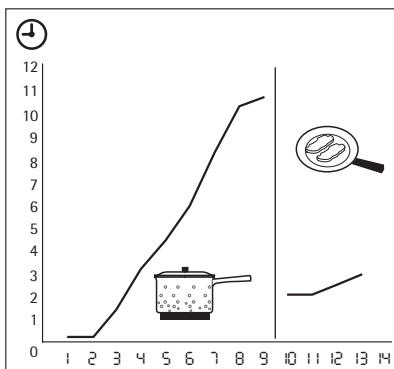
- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- È stato versato o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Il segnale acustico è attivo per un po' di tempo e l'apparecchiatura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- L'apparecchiatura è surriscaldata (ad es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.

- Non sono state utilizzate pentole idonee. Il simbolo F si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende - e l'apparecchiatura si spegne. Consultare la tabella.

Le ore dello spegnimento automatico

Livello di potenza	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
La zona di cottura è disattivata dopo	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

Livello di potenza

Sfiorare la barra dei comandi per impostare il livello di potenza desiderato. Eventualmente correggere verso sinistra o destra. Non interrompere il contatto con la barra, fino al raggiungimento del livello di potenza desiderato. Il display indica il livello di potenza.

Riscaldamento automatico

Attivando la funzione di preriscaldamento automatico sarà possibile ottenere l'impostazione del livello di potenza necessario in minor tempo. Questa funzione imposta il livello di potenza più elevato per un po' di tempo (consultare il grafico), per poi diminuire fino a raggiungere l'impostazione necessaria.
Per avviare la funzione di Preriscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Premere P (P compare sul display).
2. Selezionare immediatamente il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi A compare sul display.

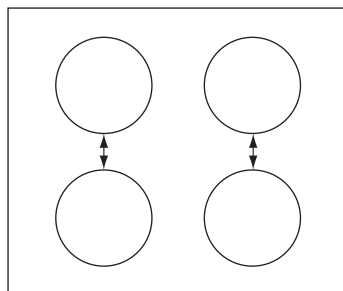
Per interrompere la funzione, modificare il livello di potenza.

Funzione Power

La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione Power rimane attiva al massimo per 10 minuti, dopodiché la zona di cottura a induzione

passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato. Per attivare la funzione, sfiorare P : si accende P. Per disattivarla, selezionare un livello di potenza 1 - 14.

Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura disposte a coppie (vedere l'illustrazione). La funzione Power aumenta la potenza al massimo livello per una zona di cottura disposta a coppia. E riduce automaticamente ad un livello inferiore la potenza nella seconda zona di cottura. Il display per la zona in cui è avvenuta la riduzione, passa da un livello all'altro.

Timer

Timer per il conto alla rovescia

Il timer per il conto alla rovescia consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Impostare il timer del conto alla rovescia dopo aver selezionato la zona di cottura.

Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Per impostare la zona di cottura:**sfiorare ripetutamente ⏲ finché non si accende la spia della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il timer per il conto alla rovescia:** sfiorare il tasto + del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conto alla rovescia.
- **Per visualizzare il tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con ⏲. L'indicatore della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.
- **Per cambiare il timer:** selezionare la zona di cottura con ⏲. Premere + o — .
- **Per disattivare il timer:** selezionare la zona di cottura con ⏲. Sfiorare — . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00. L'indicatore della zona di cottura si spegne. Per disattivarlo è anche possibile sfiorare + e — contemporaneamente.

Quando il conto alla rovescia termina, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare ⏲

CountUp Timer (Timer per il conto alla rovescia)

Utilizzare CountUp Timer per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

- **Per impostare la zona di cottura (se è in funzione più di una zona):**sfiorare ripetutamente ⏲ finché non si accende la spia della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare CountUp Timer:**sfiorare il tasto — del timer, si accende UP. Quando l'indicatore della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da UP ai minuti.

- **Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:** selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display indica per quanto tempo funziona la zona di cottura.
- **Per disattivare CountUp Timer:** selezionare la zona di cottura con e sfiorare + o — per disattivare il timer. L'indicatore della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Il timer può essere utilizzato come **contaminuti** quando le zone di cottura non sono in funzione. Sfiorare . Sfiorare il tasto + o — del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare

STOP+GO

La funzione STOP+GO pone tutte le zone di cottura accese al livello di potenza più basso (u).
Quando STOP+GO è attivo, non sarà possibile modificare il livello di potenza.
La funzione STOP+GO non interrompe la funzione timer.

- **Per attivare** questa funzione sfiorare STOP+GO . Si accende il simbolo u .
- **Per disattivare** questa funzione sfiorare STOP+GO . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.
Come prima cosa impostare il livello di potenza.
Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo L si accende per 4 secondi.
Il Timer rimane acceso.
Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.
Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare il dispositivo di sicurezza dei bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.**
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo L .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per disattivare il dispositivo di sicurezza dei bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.** Sfiorare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo 0 .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per escludere la sicurezza bambini per un'operazione di cottura

- Attivare l'apparecchiatura con . Si accende il simbolo L .
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con , la sicurezza bambini rimane attiva.

OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

Disattivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.
Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. si accende, il segnale acustico è attivo. Sfiorare + : si accende, il segnale acustico non è attivo.
Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora
- diminuisce il valore del contaminuti
- diminuisce il valore del timer del conto alla rovescia
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

Attivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.
Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. si accende, poiché il segnale acustico è spento. Sfiorare + : si accende. Il segnale acustico è attivato.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Pentole per zone di cottura a induzione

Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.

Materiale per pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura impostata sul livello di cottura massimo bolle molto rapidamente.
- ... ... una calamita si attacca al fondo della pentola.

Fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.
Dimensioni delle pentole: Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

I rumori durante l'uso

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchiatura.

Risparmio energetico

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.

Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima del segnale del timer del conto alla rovescia. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e da quando si cucina.

Esempi di impiego per la cottura

I dati della tabella seguente sono da intendersi come indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
␣ 1	Tenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1-3	Salse, per sciogliere: burro, cioccolata, gelatina	5-25 min.	Mescolare di tanto in tanto.
1-3	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10-40 min.	Coprire con un coperchio.
3-5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25-50 min.	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte
5-7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20-45 min.	Aggiungere alcuni cucchiai di liquido.
7-9	Cuocere a vapore le patate	20-60 min.	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
7-9	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60-150 min.	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9-12	Cottura rapida: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare a metà tempo.
12-13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche	5-15 min.	Girare a metà tempo.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
14	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

La funzione Power è indicata per il riscaldamento di grandi quantità d'acqua.

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
Usare sempre pentole con il fondo pulito.

AVVERTENZA!
Oggetti taglienti e detergenti abrasivi possono provocare danni all'apparecchiatura.
Per motivi di sicurezza, è **vietata** la pulizia dell'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.

I graffi o le macchie scure sul vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Per eliminare lo sporco:

1. – **Rimuovere immediatamente:**plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. In caso contrario, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
   – **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:**i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

COSA FARE SE...

Problema	Possibile causa e rimedio
Non è possibile attivare l'appa- recchiatura o metterla in fun- zione.	• Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza entro 10 secondi. • Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. Sfiorare un tasto sensore alla volta. • La sicurezza bambini, il blocco dei tasti o la funzione Stop+Go si attivano. Vedere il capitolo sulle Istruzioni d'uso. • Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. Pulire il pannello dei comandi.
Un segnale acustico si attiva, l'apparecchiatura si spegne. Un segnale acustico si attiva quando l'apparecchiatura è spenta.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti. Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si spegne.	Si appoggia un oggetto su . Rimuovere gli oggetti dal tasto sen- sore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo. Se la zona di cottura dovesse essere calda, contattare il Centro di Assistenza.
La funzione di preriscaldamen- to automatico non si accende.	• La zona di cottura presenta calore residuo. Lasciar raffreddare sufficientemente la zona di cottura. • È impostato il livello di potenza massimo. Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione di preriscalda- mento automatico.
Il livello di potenza passa da un livello ad un altro.	Il sistema Power Management è attivo. Vedere la sezione Sistema Power Management.
I tasti sensore si scaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi. Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pan- nello.	I segnali acustici sono disattivati. Attivare i segnali acustici (vede- re OffSound Control).
- si accende	Lo spegnimento automatico è attivo. Spegnere e riaccendere l'ap- parecchiatura.
F si accende	• Non vi sono pentole sulla zona di cottura. Collocare le pentole sulla zona di cottura. • Pentole non idonee. Utilizzare pentole idonee. • Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura. Spostare le pentole su una zona di cottura più piccola.

Problema	Possibile causa e rimedio
E e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore. Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegare. Se E si accende di nuovo, rivolgersi al centro assistenza.
E4 si accende	L'apparecchio presenta un errore dovuto all'esaurimento dell'acqua in ebollizione nelle pentole o all'uso di pentole non idonee. La protezione contro il surriscaldamento della zona di cottura è attiva. Lo spegnimento automatico è attivo. Spegnere l'apparecchiatura. Togliere le pentole calde. Dopo 30 secondi attivare di nuovo la zona di cottura. E4 dovrebbe spegnersi, mentre l'indicatore di calore residuo continua ad essere visualizzato. Lasciare raffreddare le pentole e consultare la sezione Pentole per zona di cottura a induzione.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.
Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Materiale di imballaggio

I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<,>PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici presso gli appositi centri di smaltimento comunali.